

2013
TABLES DE
RABELAIS
L'ART DE VIVRE À METZ
metz
Tables & Spécialités
Plaisirs
Découverte
Qualité
ffice de
tourisme
metz

les Tables de Rabelais



Qualität der Gerichte, Kulinarisches Vergnügen, Grossartiges Erbe.

Ein gastronomisches Identitätszeichen

Die "Tables de Rabelais" bilden die gastronomische Marke der Metzer Gegend. Unter diese Bezeichnung haben sich rund dreißig Gastwirte und Erzeuger mit dem Metzer Fremdenverkehrsamt verbunden, welche ein französisches grenzenlos "Art de Vivre" pflegen möchte.

Die "Operation Rabelais" hat zum Ziel die Aufwertung des architektonischen, historischen und kulturellen Erbes des Mittelalters und der Renaissance, sowie die Qualität der Produkte der Gegend und die Vielfalt des Know-Hows von jenen, die sie produzieren, weiterverarbeiten und sublimieren. Es dauert das ganze Jahr mit saisonbedingten Veränderungen, was stimmt an den Festlichkeiten überein (Mirabellen Fest, Nikolaustag...).

Die Partner der "Tables de Rabelais" unterzeichneten eine Qualitätscharta, wo festgelegt wurde, Gerichte mit regionalen Produkten und Spezialitäten anzubieten. Im Mittelpunkt stehen die Zufriendenheit der Kunden, der Geschmack, der Service und die Information über die Produkte.

Der berühmte Metzer François Rabelais

Rabelais, Schriftsteller, Arzt und Humanist der Renaissance, lebte zwei Jahre in Metz, wo er wahrscheinlich das "Quart Livre" verfaßt hat. In diesem Werk erzählt er die Legende des Graoullys, und verleiht ihr Metzer Traditionen sowie einige Wörter des lokalen Dialekts.

Die "Tables de Rabelais"

Um die "Tables de Rabelais" zu entdecken, nehmen Sie Kontakt mit dem Metzer Fremdenwerkehrsamt auf, oder auch direkt mit den Gastwirten - Produzenten.

Calidad de los platos, placeres del paladar, Patrimonio Renombrado.

Una identidad gastronómica

Las "Tables de Rabelais" son la firma gastronómica del terruño de Metz, reunen alrededor de la Oficina de Turismo una treintena de restauradores, y productores eméritos que cultivan los sabores y tienen empeño en hacer compartir los valores generosos de un cierto "arte de vivir a la francesa".

Los prestadores asociados a las "Tables de Rabelais" son firmantes de una carta de calidad por la cual se comprometen a servir productos y especialidades con tonalidad regional. Proponen aromas emblemáticas del país (trufas, ciruela mirabel, fresas, uvas...) en armonía con las festividades que se encuentran en el calendario (mercados del terruño, fiestas de la ciruela mirabel, fiestas de la vid, Saint-Nicolas, tradición del adviento…).

El ilustre François Rabelais

Escritor, médico, humanista contemporáneo, Rabelais vivió dos años en Metz. Su estancia le inspiró el "Quart Livre" que hubiera redactado entre 1545 y 1547. En su obra relata la famosa leyenda del Graoully, dragón funesto que devoraba los habitantes de Metz.

Las "Tables de Rabelais"

Para aprovechar de las "Tables de Rabelais" hay que contactar la Oficina de Turismo o ir directamente a los prestadores asociados.

Dishes of quality, gastronomic pleasures, renowned heritage.

A gastronomic identity

The "Tables de Rabelais" is the gastronomical signature of the soil of Metz. It brings together the Tourist Office and about thirty restaurateurs and producers who cultivate savours and want to share a French art of living without frontiers. The purpose of the Rabelais label is to promote the architectural, historical and cultural heritage of the Middle Ages and the Renaissance, the quality of the products of the soil and the diversity of the know-how of the people who produce, transform and elevate them. It lasts all year, with seasonal variations enhancing the specialities with their particular flavours (truffle, grapes...), and blending with the year-round regional festivities (Mirabelle plum Festival, St Nicolas' Parade...).

The "Tables de Rabelais" partners have signed up to a quality charter and are committed to using regional products and specialities, respecting customer satisfaction criteria: quality and richness of flavour, service, welcome and information on the dishes and products.

About the famous François Rabelais

Rabelais was a writer, doctor and humanist living during the Renaissance. He spent two years in Metz, where he wrote the "Quart Livre". In this work he tells the legend of Graoully, records the traditions of Metz and even some words of local dialect.

The "Tables de Rabelais"

To discover the "Tables of Rabelais", either contact the Metz Tourist Office or go directly to a restaurant or a producer taking part in this gastronomic network.

Qualità dei Pasti, Piaceri del Palato, Patrimonio di fama.

Un marchio d'identità gastronomico

Le "Tavole di Rabelais" costituiscono la firma gastronomica del territorio di Metz. Esse fanno riferimento allo spirito dello scrittore Rabelais, nobile eredità di Metz, che radunano attorno alla pro Loco (Ente per il Turismo) di Metz una trentina di ristoratori, di mestieri eno-gastronomici e di produttori di spicco che curano i sapori e hanno a cuore di condividere con il pubblico i valori proficui di un'arte di vivere alla francese associati a sottili influenze oltre confini.

Gli attori delle "Tavole di Rabelais" sono firmatari di un accordo qualitativo con il quale si impegnano a proporre prodotti e specialità regionali nel rispetto dei criteri di soddisfazione del cliente che prende in considerazione la ricchezza dei sapori, il servizio, l'accoglienza e l'informazione del consumatore.

Il famoso François Rabelais

François Rabelais è stato un autore umanista e medico che ha risieduto a Metz per due anni, dove ha scritto il Quatro Libro di Pantagruele. Quest'opera evoca il "Graoully", animale fantastico che riveste la forma di un drago la cui legende è legata alla storia della fondazione della città. Altro particolare : questo scritto riporta tra l'altro numerose parole caratteristiche del dialetto di Metz.

Gustare ed assaggiare alle "Tavole di Rabelais"

Per scoprire le "Tavole di Rabelais", vi è possibile contattare l'Ente per il Turismo di Metz, di visitare i ristoratori o i produttori coinvolti nella manifestazione.



Gerechten van kwaliteit, De smaakpapillen geprikkeld, Beroemd erfgoed.

Een gastronomische identiteit

De "Tables de Rabelais" drukken een gastronomisch stempel op Metz en omgeving. Het VVV van Metz heeft een dertigtal chef-koks en andere aan tafelgenot verbonden vakmensen bijeengebracht, die u inwijden in een typisch Franse "Art de Vivre".

De actie "Tables de Rabelais" stelt zich ten doel het bouwkundige, historische en culturele erfgoed uit Middeleeuwen en Renaissance tot zijn waarde te laten komen, zonder daarbij de kwaliteit van de producten uit de omgeving en de diversiteit van degenen die deze produceren, bewerken en vervolmaken uit het oog te verliezen. Deze actie duurt het hele jaar en volgt moeiteloos seizoenen en feestelijke hoogtepunten (Mirabellenfeest, Sint Nicolaas...).

De deelnemende partners van de "Tables de Rabelais" hebben allen een kwaliteitshandvest ondertekend, dat hen bindt aan het gebruiken en verstrekken van streekproducten. Het tafelgenot van de klant staat centraal : een rijk smakenpalet, goede bediening of ontvangst, productinformatie...

François Rabelais, een beroemdheid in Metz

Rabelais, schrijver, arts en humanist uit de Renaissance, heeft twee jaar in Metz gewoond, waar hij de inspiratie vond voor het schrijven van zijn "Quart Livre". In dit werk vertelt hij de legende van de Graoully. Hij beschrijft toenmalige tradities en een aantal uitdrukkingen uit het dialect van Metz. Midden in de oude binnenstad, in de buurt van de kapel Saint-Genest' zijn resten van zijn huis te zien.

De "Tables de Rabelais"

Om van de "Tables de Rabelais" te genieten, kunt u contact opnemen met het VVV van Metz. U kunt ook rechtstreeks, op eigen initiatief, de deelnemende partners benaderen. Het personeel van het VVV heeft een aantal gastronomische arrangementen voor u ontworpen, waarin een of meerdere dagen met bezoeken en smullerijen in Metz en omgeving zijn verwerkt.

Sommaire

Qualité des Mets, Plaisirs du Palais, Patrimoine renommé.

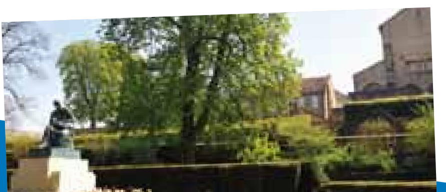
Une marque d'identité gastronomique

Les "Tables de Rabelais" sont la signature gastronomique du terroir de Metz et environs. Elles sont un clin d'œil à l'esprit rabelaisien, noble héritage messin, et rassemblent autour de l'Office de Tourisme une trentaine de restaurateurs, métiers de bouche et producteurs émérites qui cultivent les saveurs et ont à cœur de faire partager les valeurs généreuses d'un certain Art de Vivre à la française mêlées de subtiles influences sans frontières.

Les prestataires partenaires des "Tables de Rabelais" sont signataires d'une Charte Qualité par laquelle ils s'engagent à servir des produits et spécialités à tonalité régionale, dans le respect des critères de satisfaction du client, prenant en considération la richesse des saveurs, le service, l'accueil et l'information du consommateur...

Des produits exquis pour tous

Les "Tables de Rabelais" sont une invitation à la dégustation de créations variées, issues des savoir-faire et du talent des Maestri du goût : menus typiques ou revisités, délices sucrés, visites gourmandes, mets régionaux, itinéraire des vins... Goûtez aux réjouissances du palais pour le bonheur de tous, petits et grands gourmets, à tous les prix !



Des arômes de saison et des traditions

Les "Tables de Rabelais" visent à promouvoir les spécificités du terroir et la diversité des savoir-faire de ceux qui les produisent, les transforment et les subliment. Elles évoluent au fil des saisons, mettant à l'honneur les productions et les arômes emblématiques de pays (truffe, mirabelle, fraise, raisin...) en harmonie avec les festivités qui émaillent le calendrier (marchés du terroir, fêtes de la Mirabelle, fêtes de la vigne, Saint-Nicolas, traditions de l'Avent...).

Du patrimoine au menu

Des artisans et producteurs concoctent sur réservation préalable et en fonction de l'activité, des visites personnalisées avec dégustation : l'occasion de découvrir des savoir-faire ancestraux. Au menu des "Tables de Rabelais" figure également la découverte insolite du patrimoine messin qui se décline en pierres de miel, en architectures médiévale et Renaissance, en mystérieuses légendes... Un programme de visites thématiques commentées, proposé par l'Office de Tourisme, offre les nourritures de l'esprit promptes à compléter la gamme gastronomique de votre séjour en terre rabelaisienne.

De l'illustre Messin, François Rabelais

Écrivain, médecin, humaniste contemporain de la Renaissance, Rabelais vécut deux ans à Metz. Son séjour messin lui inspira le "Quart Livre" qu'il aurait rédigé entre 1545 et 1547.

Dans cette œuvre, où il relate la célèbre légende du Graoully, dragon funeste qui dévorait épisodiquement les habitants de Metz, il emprunte des traditions messines et quelques expressions du patois local. Les vestiges de la Maison de Rabelais situés en plein cœur de ville à proximité de la chapelle Saint-Genest ont été préservés et servent aujourd'hui de cadre à une vie citadine culturelle et conviviale.

Les "Tables de Rabelais" - Mode d'emploi à la carte

Pour profiter des prestations "Tables de Rabelais" il suffit de prendre contact avec l'Office de Tourisme ou de se rendre à sa guise directement chez les prestataires partenaires. Les conseillers de l'Office de Tourisme proposent des produits de séjour gastronomique incluant une ou plusieurs journées avec visites découverte et dégustations à Metz, et en terroir messin : un package, service tout compris, bien pratique pour qui souhaite optimiser son séjour (voir page 10). Pour ceux qui aspirent à composer leur programme à la carte, quelques indications pratiques : les restaurateurs, métiers de bouche et producteurs partenaires des "Tables de Rabelais" sont identifiés par un macaron apposé à l'entrée de leur établissement.

Affiches et brochures sont disposées dans les établissements partenaires et disponibles à l'Office de Tourisme.

Quartier **Cathédrale**



GEORGES "À LA VILLE DE LYON"

9 rue des Piques
57000 METZ
Tél : 03 87 36 07 01
george-ville-de-lyon@wanadoo.fr
www.alavilledelyon.com

Portrait du chef
Georges-Michel Viklovszki
Le savoir-faire pour le plaisir de cuisiner.

Spécificité de ma cuisine
Une cuisine élaborée par un maître restaurateur de France.

Mon coup de cœur
"La Cathédrale."

Ma devise
"Le Bien Manger en cœur de ville !"

Prix et menus Rabelais
- *Menu "3 plats Rabelais" à partir de **28 €***
- *Une "formule Rabelais" à partir de **21 €***
- *Dessert "Rabelais" à partir de **11 €***
- *Une formule "boissons" à **6,50** ou **11 €***
- *Le vin au verre à partir de **4,50 €***



22h
dimanche soir et lundi
Terrasse au calme, vue sur la cathédrale.

EL THEATRIS

2 place de la Comédie
57000 METZ
Tél : 03 87 56 02 02
Fax : 03 87 56 65 48
eltheatris@restau.fr

Portrait du chef
Nicolas Rapenne
Originaire de Franche Comté, ce jeune cuisinier valorise les saisons et les produits du marché.

Spécificité de ma cuisine
Cuisine du marché traditionnelle et de saison à tonalité lorraine revisitée.

Mon coup de cœur
"Le Temple Neuf."

Ma devise
"On fait bien ou on fait rien !"

Prix et menus Rabelais
- *Menu "3 plats Rabelais" à partir de **26 €***
- *Formule "2 plats Rabelais" à partir de **19,75 €***
- *Un plat bio possible sur demande*
- *Dessert "Rabelais" à partir de **8,50 €***
- *Une formule "boissons" de **8 €** à **12 €***
- *Le vin au verre à partir de **5,00 €***

dimanche soir

Autour de la Cathédrale, l'atmosphère conviviale des places et des marchés procure détente et qualité de vie. Parmi les incontournables : la Cathédrale, la place d'Armes et la place de la Comédie, le Marché couvert et le Temple Neuf.

- **Cathédrale gothique Saint-Etienne, 1220 à 1520, 6 500 m² de verrières du 13ème au 20ème siècle (Hermann de Munster, Valentin Bousch, Marc Chagall)**
- **Place d'Armes et place de la Comédie, œuvres majeures du plan d'urbanisme du 18ème siècle voulu par le Maréchal de Belle-Isle**
- **Marché couvert (1831), il occupe les bâtiments du palais épiscopal, commencé en 1785 sur les plans de Blondel et resté inachevé**
- **Temple Neuf, 1901-1904, de style néo- roman**

- **Visites guidées ou audio-guidées en F, D, GB, I et NL**
- **Itinéraires urbains (triangles dorés)**
- **Les bons plans du Metz passeport - City Pass**

Renseignements à l'Office de Tourisme : 03 87 55 53 76



Quartier **impérial et amphithéâtre**

BRASSERIE ABC

2 place du Général de Gaulle
(en face de la Gare SNCF)
57000 METZ
Tél : 03 87 66 67 11
Fax : 03 87 38 04 31
brasserieabc@wanadoo.fr
www.brasserieabc.com

Portrait du chef
Emmanuel Sanchez
Pensé avec le cœur et tout son savoir-faire.

Spécificité de ma cuisine
Cuisine régionale traditionnelle et saisonnière, produits du marché.

Mon coup de cœur
"J'aime ma ville et surtout le quartier impérial (quartier unique)".

Ma devise
"De bons produits, un savoir-faire et du cœur."

Prix et menus Rabelais
- *Menu "3 plats Rabelais" à partir de **33,50 €***
- *Une "formule Rabelais" à partir de **24 €***
- *Une assiette de fromages de "Rabelais" à partir de **4,70 €***
- *Dessert "Rabelais" à partir de **7,50 €***
- *Une formule "boissons" à partir de **7 €***
- *Le vin au verre (régional) à partir de **4,50 €***




22h30

Remarquable illustration de l'urbanisme germanique du début du 20ème siècle, le quartier Impérial autour de la gare offre une extraordinaire encyclopédie des styles.

- **Gare 1905-1908, néo-romane, 300 m de long**
- **Poste en grès rose et place Mondon, ancienne place impériale**
- **Avenue Foch, maisons de style néo-roman, néo-Renaissance, baroque et Jugendstil**

BRASSERIE FLO

2 Bis rue Gambetta
57000 Metz
Tél : 03 87 55 94 95
www.flo-metz.fr

Portrait du chef
Jonathan Bimboes
est un jeune chef dynamique et ambitieux très prometteur. Il est originaire de la Metz et évolue à la Brasserie Flo depuis 2008.

Spécificité de ma cuisine
Cuisine traditionnelle de brasserie et terroir.

Coup de cœur
"Risotto de Saint Jacques rôties au Parmesan Reggiano et beurre blanc de Noilly Prat"

Devise
"Les bons produits font les bons plats".

Prix et menus Rabelais
- *Menu "3 plats Rabelais" à partir de **26,50 €***



Ouvert tous les jours

L'ambitieux projet d'urbanisme du quartier de l'Amphithéâtre propose une approche privilégiant développement urbain et qualité de vie.

- **Centre Pompidou-Metz, chef d'œuvre de l'architecture contemporaine conçu par les architectes Jean de Gastines et Shigeru Ban**
- **Parc de la Seille, 20 ha parc d'agrément, de loisir et de promenades**
- **Les Arènes, Palais Omnisports, complexe polyvalent pour événements sportifs et culturels**

LA VOILE BLANCHE

1 parvis des Droits de l'Homme
Centre Pompidou-Metz
57000 METZ
Tél : 03 87 20 66 66
restaurantlavoileblanche@orange.fr
www.centrepompidou-metz.fr

Portrait du chef
Jean-Marie Visilit
25 années au service de la passion culinaire.

Spécificité de ma cuisine
Restauration traditionnelle, produits du marché, carte quatre saisons, cuisine à tonalité lorraine revisitée.

Mon coup de cœur
"Le Centre Pompidou-Metz."

Ma devise
"Toujours plus haut ! Sans mousse, sans microscope !"

Prix et menus Rabelais
- *Menu "3 plats Rabelais" à partir de **28 €***
- *Le vin au verre à partir de **4 €***

mardi et dimanche soir

Quartier **Outre-Seille**



Les amateurs d'objets anciens et de brocante auront plaisir à flâner par rues et venelles dans ce quartier animé.

- **Place Saint-Louis, place médiévale à arcades 13ème - 15ème siècle**
- **Porte des Allemands 13ème - 15ème siècle, fleuron des remparts médiévaux**
- **Eglise Saint Maximin 12ème - 15ème siècle (vitraux de Cocteau)**
- **Eglise Saint-Eucaire 12ème - 15ème siècle**

L'ÉPICURIEN

33 rue Vigne Saint-Avold
57000 METZ
Tél / Fax : 03 87 36 69 11
thierry-horodnyj@orange.fr
www.lepicurienmetz.fr

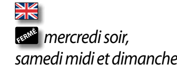
Portrait du chef
Thierry Horodnyj
Après l'école hôtelière de Strasbourg, il a travaillé à Annecy et Agde, puis 10 ans en Angleterre où il a rencontré son épouse. Après un séjour de deux années à la Rochelle, il revient à Metz, sa région natale.

Spécificité de ma cuisine
Cuisine traditionnelle au retour du marché à tonalité lorraine.

Mon coup de cœur
"L'église Saint-Maximin, quartier Outre-Seille et la Gare de Metz."

Ma devise
"Il est plus doux de donner que de recevoir." *Epicure*

Prix et menus Rabelais
- *Menu "3 plats Rabelais" à partir de **28 €***
- *Assiette "Fromages de Rabelais" (à base de fromages lorrains) à partir de **7 €***
- *Dessert "Rabelais" à partir de **7 €***
- *Le vin au verre à partir de **3,50 €***



mercredi soir, samedi midi et dimanche

LA TABLE DE POL

1/3 rue du Grand Wad
57000 METZ
Tél / Fax : 03 87 62 13 72
nivoixsp@orange.fr

Portrait du chef
Pol Nivoix
Après le "Bistrot des Saveurs" à Yutz, installé à Metz dans le quartier Outre-Seille, Pol vous reçoit avec son épouse dans un lieu cosy et convivial.

Spécificité de ma cuisine
Cuisine traditionnelle, inventive au goût du jour et des saisons, à tonalité lorraine revisitée.

Mon coup de cœur
"Quartier Outre-Seille, la Porte des Allemands, l'église Saint-Eucaire et le Centre Pompidou-Metz."

Ma devise
"L'amour du travail bien fait, le plaisir de faire plaisir !"

Prix et menus Rabelais
- *Formule "2 plats Rabelais" à partir de **27 €***
- *Dessert "Rabelais" à partir de **8,20 €***
- *Le vin au verre à partir de **4 €***

dimanche et lundi

Comptoirs dégustation - **Petite Restauration**

CHEZ MAURICETTE

Marché couvert
Place Jean Paul II
57030 METZ Cedex 1
Tél : 03 87 36 37 69
contact@chezmauricette.com
www.chezmauricette.com

Portrait
Mauricette Vonner
Nature et vraie.

Spécialités de ma confection
Fromages, salaisons, olives, anti pasti, français, corse, italiens et espagnols.

Spécificité
Produits lorrains et de terroirs suivant les saisons.

Mon coup de cœur
Je suis au pied du plus beau monument de Metz : "la cathédrale".

Ma devise
"Toujours une solution."

Prix et menus Rabelais
- *Menu "3 plats Rabelais" à partir de **13 €***
- *Une formule "Rabelais" à partir de **10 €***
- *Un plat bio à partir de **8,50 €***
- *Assiette "Fromages de Rabelais" à partir de **5 €***
- *Dessert "Rabelais" à partir de **2,50 €***
- *Une formule "boissons" à partir de **2,50 €***
- *Le vin au verre à partir de **2,50 €***

dimanche et lundi
Service continu

SOUPES À SOUP'S : Bar à soupes : Le temps des soupes... Tables d'hôtes

Place Jean-Paul II
Marché couvert
57000 METZ
Tél : 06 08 31 11 04
grumberg.patrick@orange.fr
www.soupesasoups.com

Portrait du chef
Patrick Grumberg
Autodidacte épicurien, issu du BTP. Un peu fou de ce qui mijote, rissole et se concocte, cuisine au gré des jours.

Spécificité de ma cuisine
Lorraine, médiévale, à touche internationale mais surtout comme à la maison et réalisée devant vous, issue de produits frais et journaliers.

Mon coup de cœur
"Se lever le matin, devant Pompidou, pour travailler tous les jours à l'ombre de la lanterne du Bon Dieu."

Ma devise
"Mon plaisir ? … Le Vôtre !"

Prix et menus Rabelais
- *Menu "3 plats Rabelais" à partir de **15 €***
- *Une soupe "bio" à partir de **3,20 €***
- *Assiette "Fromages de Rabelais" (à base de fromages lorrains) à partir de **3,20 €***
- *Dessert "Rabelais" à partir de **3,20 €***
- *Le vin au verre à partir de **2,30 €***




dimanche et lundi
Service continu

BOULANGERIE MOUGEL "L'ANNEXE"

53 rue Haute Seille
57000 Metz
Tél/Fax : 03 87 36 04 89
22 Place de Chambre
57000 Metz
heliasmougel@hotmail.fr

Portrait
Gérard Mougel
Installé depuis 17 ans comme boulanger, spécialisé en pain biologique au levain depuis 16 ans ½.

Spécialités de ma confection
Pain aux orties, au Potimarron, aux graines de lin.

Spécificité :
Tous nos pains sont au levain et fabriqués avec des farines issues de céréales exclusivement cultivées en Lorraine.

Mon coup de cœur
"Le Centre Pompidou-Metz.".

Visite - dégustation
- *Dégustation commentée à **4 €** le jeudi après-midi de 14H à 17H ou le samedi après-midi sur RDV*



Environs de Metz



DOMAINE DE LA GRANGE AUX ORMES

Rue de la Grange aux Ormes
57155 MARLY
Tél : 03 87 63 10 62
info@grange-aux-ormes.com
www.grange-aux-ormes.com

Portrait du chef
Vincent Peinado
Adepte d'une gastronomie traditionnelle revisitée, il travaille des produits frais du marché provenant de producteurs locaux et élabore des plats concoctés dans le respect des saveurs.

Spécificité de ma cuisine
Rechercher le meilleur produit et le cuisiner à sa juste valeur.

Mon coup de cœur
"La cathédrale de Metz et son marché couvert"

Ma devise
"Derrière un restaurant il y a de la rigueur, de la discipline, de la transmission du savoir et surtout l'amour du travail bien fait."

Prix et menus Rabelais
- *Menu "3 plats Rabelais" à partir de 29 €*
- *Plateau de fromages "Rabelais" (à base de fromages lorrains) à partir de 12 €*
- *Un dessert "Rabelais" à partir de 8 €*
- *Le vin au verre à partir de 5 €*


22h
dimanche soir

DOMAINE LA GRANGE DE CONDÉ

41 rue des Deux Nieds
57220 CONDÉ-NORTHEN
Tél : 03 87 79 30 50
Fax : 03 87 79 30 51
lagrangedeconde@wanadoo.fr
www.lagrangedeconde.com

Portrait du chef
Jean-Marie Visilit
Bon vivant authentique, haut en couleurs, passionné de bonne chair, cultivant un certain art de vivre, il a la passion de recevoir et de proposer à ses hôtes une cuisine du terroir généreuse et raffinée.

Spécificité de ma cuisine
Cuisine du terroir lorrain aux saveurs délicates et variées, produits frais sélectionnés au gré du marché et des saisons, rôtisserie.

Mon coup de cœur
"Le Centre Pompidou-Metz."

Ma devise
"La convivialité et la joie de vous recevoir sont notre passion."

Prix et menus Rabelais
- *Menu "3 plats Rabelais" à partir de 38 €*
- *Une assiette de fromages de "Rabelais" à partir de 17 €*
- *Dessert "Rabelais" à partir de 10 €*
- *Le vin au verre à partir de 5 €*

Ouvert tous les jours midi et soir.

RESTAURANT CHEZ GEORGES

73 rue de Pont-à-Mousson
57950 Montigny-les-Metz
Tél : 03 87 55 03 36
restochezgeorges@orange.fr

Portrait du chef :
Autodidacte de la cuisine Georges s'attache à la qualité des produits frais et de saison.

Spécificité de ma cuisine :
Les abats, la viande "Black Angus". Tout est fait "maison".

Mon coup de cœur :
"Saint-Pierre-aux-Nonnains, le château de Courcelles".

Ma devise :
"Carpe Diem".

Prix et menus Rabelais :
- *Un menu "3 plats Rabelais" à partir de 21 €*
- *22 € le menu complet*
- *18 € le menu entrée/plat ou plat/dessert*
- *Une formule "Rabelais" à partir de 17 €*
- *Un plat bio à partir de 13,50 €*
- *Une assiette de fromages "Rabelais" (à base de fromages lorrains) à partir de 8 €*
- *Un dessert "Rabelais" à partir de 8 €*
- *Le vin au verre à partir de 4 €*

dimanche

Marchés et Amap

MARCHÉS À METZ

Marché couvert
Du mardi au samedi de 8H30 à 18H30

Marchés hebdomadaires
Mardi : de 8H à 13H, place Auguste Fosselle (Borny)
Mercredi : de 8H à 13H, place Saint Livier (Sablon), avenue de Nancy (Nouvelle Ville)
Jeudi : de 8H à 13H, place Saint-Louis (centre-ville), square du Gal Mangin (Quartier Impérial)
Vendredi : de 8H à 13H, place Auguste Fosselle (Borny) avenue de Nancy (Nouvelle Ville)
Samedi : de 7H à 13H, cour du Marché Couvert, place Jean-Paul II, rue Paul Bezanson
De 8H à 12H30 : marché bio lorrain, place d'Armes

Amap (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

www.reseau-amap.org

Lieux, jours et horaires de distribution

Ecole Elémentaire
Joseph Cressot
74 rue de Reims
57950 Montigny-les-Metz
Tous les vendredis de 18H30 à 19H30

Ecole Saint Eucaire
6 rue Epaisse Muraille
57000 Metz
Tous les mercredis de 18H15 à 19H15

LES ANIMATIONS GOURMANDES

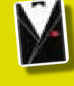
Les jeudis 18 avril, 23 mai, 13 juin, 04 juillet et 19 septembre de 16H à 21H place de la République à Metz

Partenaires : Metz Métropole / Metz Métropole Développement / Chambre d'Agriculture Moselle / Ville de Metz / Conseil Général / Préfecture de la Moselle / AGURAM

Lycée des métiers de l'hôtellerie

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET CFA HÔTELIER RAYMOND MONDON

2, boulevard de la Défense - 57070 METZ - Tél : 03.87.65.66.22
E-mail : ce.0573320@ac-nancy-metz.fr
Site Internet: http://www.ac-nancy-metz.fr/Pres-etab/RaymondMondon/default.htm



Formations en hôtellerie restauration du CAP au Master.
Partenaire de nombreux organismes professionnels lors des manifestations.
Depuis 1975 Le lycée Hôtelier de Metz forme les futurs professionnels de l'hôtellerie restauration avec exigence et excellence.



Les métiers de bouche à Metz

BOULANGERIE PATISSERIE CHOCOLATERIE MELLINGER

11 rue Saint-Livier
57000 METZ
19 rue Saint-Pierre
57000 METZ
Marché couvert
57000 METZ
Tél : 03 87 63 26 40
mellingersarl@wanadoo.fr
www.boulangerie-mellinger.fr

Portrait du producteur
Dominique Mellinger
Un artisan du goût qui fait battre le cœur des messins de l'aube à la tombée de la nuit par l'odeur suave qui s'échappe de son fournil.

Spécialités de ma confection
Pains, pâtisseries, chocolats, entremets, la Tradition a du bon !

Spécificité
Fabrication artisanale quotidienne.

Mon coup de cœur
"La Cathédrale."

Ma devise
"Le Pain c'est la Vie"

CHOCOLATS YVES THURIÈS METZ

M. Yannick Schuh
61 place Saint-Louis
57000 METZ
Tél : 03 87 20 94 29
yannick.schuh@gmail.com
www.chocolatsthuries-metz.fr

Yves Thuriès est cuisinier, pâtissier, chocolatier, membre de l'Académie Culinaire de France, élu deux fois meilleur ouvrier de France pâtissier, chocolatier, confiseur et glacier.

Il est aussi membre de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie depuis 1998 et compagnon du tour de France.

Spécialités de ma confection
Notre différence chez Yves Thuriès est de pouvoir garantir dans l'ensemble de nos fabrications un chocolat sans graisse végétale, pur beurre de cacao non seulement dans notre chocolat de couverture mais également dans tous nos fourrages.

Spécificité
Produits issus du terroir lorrain, confection de paniers. Coffrets gourmandises : pâte d'amande et pâte de fruits, chardons lorrains, duchesse, bonbons mirabelle…
Originalité : bouquets de macarons aux chocolats "Chocolat Français de haute qualité sous le patronat de Yves Thuriès Meilleur Ouvrier de France".

Mon coup de cœur
"La place Saint-Louis de l'époque médiévale avec sa galerie couverte d'une soixantaine d'arcades. D'un charme exceptionnel l'hiver avec les marchés de Noël et tout le reste de l'année avec ses différentes animations."

Ma devise
"Je crée mes chocolats pour mes clients, mes voisins, mes amis, des chocolats comme je les aime, au cœur tendre à la croûte cassante et à la saveur prononcée. Rester plus proche de la saveur originelle et de la matière originelle."

Visite - dégustation
- *Dégustation commentée à 5 €.*
- *Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h.*

Les producteurs

DISTILLERIE MAUCOURT

2 rue des Vignerons
57420 MARIEULLES (VEZON)
Tél : 03 87 52 80 72
ou 06 76 03 54 00
contact@distilleriemaucourt.fr
www.distilleriemaucourt.fr

Portrait du producteur
Mélanie Bigeard Demange
Producteur de fruits et distillateur à Marieulles-Vezon.

Spécialités de ma confection
Eaux de vie de Mirabelle de Lorraine, Poire-Williams, Reine-Claude, Quetsche, jus de pomme et fruits de saison.

Spécificité
Spécialisée dans les eaux de vie de fruits de Lorraine et tout particulièrement la Mirabelle de Lorraine vieillit en fût de chêne frêne.

Mon coup de cœur
"De la place d'Armes (Cathédrale et Mairie) à l'Esplanade, en passant par la rue Serpenoise, tête en l'air à admirer les bâtisses pour finir au bord du plan d'eau à contempler les oies."

Ma devise
"Ne jamais finir un repas sans ce digestif lorrain qu'est notre mirabelle de Lorraine… une impression de croquer ce fruit d'or."

Visite - dégustation
▲ *Une visite de la distillerie avec dégustation à **70 €** pour un groupe de 50 personnes. Une visite de la distillerie avec dégustation (apéritif lorrain, brioche et confiture de mirabelle) à **100 €** pour un groupe de 50 personnes. Pour les individuels, une visite de la distillerie avec dégustation à **4 €** par personne.*

DOMAINE DES COTEAUX DE DORNOT

10 route de Novéant
57130 DORNOT
Tél : 03 87 30 91 60
ou 06 61 18 91 60
contact@lescoteauxdedornot.com

Portrait du producteur
Patrice Bert
Artisan producteur de vins de Moselle AOVDQS.

Spécialités de ma confection
Pinot noir : Rosé et Rouge. Pinot Gris et Pinot Blanc AOC gage de qualité.

Spécificité
Polyvalence élevage, grandes cultures céréales et vignes.

Mon coup de cœur
"La Cathédrale de Metz."

Ma devise
"La vie vaut d'être vécue si on la vit comme un rêve !! Passion, plaisir, ambiance..."

Visite - dégustation
▲ *Visite pédagogique de la ferme sur rendez-vous pour les groupes (1h à 2h de visite).*

DOMAINE LES BÉLIERS

3 place Foch
57130 ANCY-SUR-MOSELLE
Tél : 03 87 30 90 07
domaine.beliers@orange.fr
www.domainelesbeliers.com

Portrait du producteur
Eve Maurice
Œnologue installée en Moselle depuis 2008, 31 ans avec une formation effectuée en Bourgogne et en Suisse.

Spécialités de ma confection
Vins de Moselle, rosé, blanc et rouge, la Bulle Rose.

Spécificité
Entreprise familiale de 4 hectares créé en 1983, coteaux argilo-calcaires exposés Sud, Sud-Est.

Mon coup de cœur
"La Cathédrale, le temple protestant, le plan d'eau et la rue des jardins."

Ma devise
"Il faut rêver très haut pour ne pas réaliser trop bas."

Visite - dégustation
▲ *Du lundi au dimanche uniquement sur rendez-vous.*

Une visite spécifique :
▲ *Les travaux du vigneron sur rendez-vous (03 87 30 90 07).*
▲ *Buffet lorrain sur réservation d'avril à septembre.*

DOMAINE OURY-SCHREIBER

29 rue des Côtes
57420 MARIEULLES
Tél : 03 87 52 09 02
oury@neuf.fr
www.domaine-oury.fr

Portrait du producteur
Pascal Oury
Après avoir planté son 1er vignoble en Champagne, il crée en 1991 son Domaine Viticole en Moselle comptant actuellement 9 ha. En 2002, création d'un vignoble près de Pézenas.
AB viticulture biologique.
La conversion en Agriculture Biologique de ces 3 vignobles est son plus grand challenge.

Spécialités de ma confection
Cuvée du Maréchal Fabert, assemblage de Pinot Gris et Gewurztraminer.
Méthode Traditionnelle.

Spécificité
Pinot Noir, Pinot Gris, Auxerrois et Gewurztraminer. Méthode Traditionnelle.

Mon coup de cœur
"La Cathédrale de Metz et le Marché couvert."

Ma devise
"Produire des vins de qualité pour plaire et étonner, et toujours viser l'excellence."

Visite - dégustation
▲ *En avril, mai, juin, juillet, novembre et décembre - les vendredis et samedis de 15h à 17h - du lundi au jeudi de 17h30 à 19h. Portes ouvertes le premier et le deuxième week-end de décembre. Visites sur rendez-vous : 06 01 81 22 00.*

DOMAINE BUZEA GEORGES CONSTANTIN & FILS

10 rue Raymond Mondon
57130 ANCY/MOSELLE
Tél : 03 87 30 98 98
gcbuzea@aol.com
www.domaine-buzea.fr

Portrait du producteur
Georges Constantin Buzea
Jeune viticulteur sérieux et passionné, récompensé plusieurs fois par des médailles, reprenant l'exploitation de son père.

Spécialités de ma confection
Un domaine avec jeune vigneron plusieurs fois médaillé avec des Vins de Moselle, aux arômes recherchés, innovants, surprenants, atypiques, et pourtant tellement Moselle - AOC & vins de France - découvrez leurs : Frizzant d'été, le blanc d'Ancy ou de Novéant. Sa cuvée des Arches. Leur grand G & B, l'étoile Noire, le Black Rosé ou leur méthode Traditionnelle la cuvée "Constantin".

Spécificité
Les cépages travaillés sont l'Auxerrois, le Pinot Blanc, le Pinot Gris, Le Pinot Noir et le Riesling. Le Gewürztraminer, vin fruité délicat, mélangeant les fruits exotiques et parfums de fleurs, puissant et à la fois doux et mielleux, sait tenir ses promesses quand on parle de régal des papilles.

Mon coup de cœur
"La Place de la République".

Ma devise
"A Ancy, avec des "Si" il a mis la Moselle en Bouteille".

Visite - dégustation
▲ *Tarif **5 €** - Uniquement sur RDV en appelant le 03 87 30 98 98 ou 06 64 64 31 02.*









L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Le circuit vignoble et mirabelle

L'histoire des vins de Moselle, riche et ancienne, remonte à l'époque romaine.

Au IVème siècle le poète Ausone, s'émeut de la beauté de ces coteaux couverts de vignes assurant la prospérité de Trêves et Metz, villes phares de l'Empire romain, puis du royaume d'Austrasie.

Profitant très tôt des atouts de la voie d'eau, les vins mosellans s'exportent vers les pays germaniques, la Flandre et jusqu'aux îles Britanniques. Au Moyen Âge, le clergé prend le relais et tient son rang en développant des vignobles renommés.

L'industrialisation en privant la vigne de ses bras, puis la crise du phylloxera suivie de l'annexion de la Moselle à l'Empire allemand, donneront un coup d'arrêt à cette prospérité de plusieurs siècles.

Dès l'Après-guerre, des amoureux de cet héritage viticole s'attachent à faire revivre le vignoble mosellan. Ils vont se battre pour redonner leurs lettres de noblesse à ces vins qui avaient su enchanter les tables royales et le palais des amateurs de saveurs authentiques. Les vignes décimées par le phylloxera seront renouvelées par des cépages donnant au vignoble mosellan son originalité.

Dès 1951, les "Vins de Moselle" bénéficient d'une appellation d'origine, vin délimité de qualité supérieure, puis à partir de 1995 sous le nom de "Moselle".

METZ
Vers Luxembourg
Vers Thionville
Vers Paris
N43
D903
Ancy-sur-Moselle
Dornot
Marieulles-Vezon
D959
A31
N57
Vers Nancy
Villages vignerons
Producteur eaux de vie ou / et fruits de Lorraine



L'AOC : c'est quoi ?

L'authenticité du terroir en gage de qualité

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) garantit au consommateur l'authenticité d'un produit, son enracinement géographique et le respect d'un savoir-faire spécifique à sa fabrication.

Signature d'un terroir, ce label d'excellence valide le caractère unique du produit qu'il protège. Symbole de l'alliance intime entre une terre et ses hommes, il atteste une production de haute qualité, respectueuse d'un cahier des charges rigoureux tout au long de son élaboration.

L'AOC a été attribuée aux vins de Moselle par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) en 2010.

Nouveauté : la route des vins du Pays Messin. 25 kms de promenades à travers 11 des plus beaux villages du Pays Messin, à la rencontre des viticulteurs.

Les cépages

Aux vins fins et clairets issus des cépages pinot et auxerrois va succéder une palette variée et enrichie : pinot noir, pinot gris, auxerrois, Müller-Thurgau, pinot blanc, riesling, gewurztraminer et gamay.

Séjours & Touristiques Gourmands



SÉJOURS GOURMANDS

Metz Passion : 2 jours 1 nuit

Ils comprennent :
- un dîner dans un restaurant "Tables de Rabelais"
- une nuitée avec petit déjeuner
- un Metz passeport : City Pass avec réductions chez les partenaires "Tables de Rabelais"

Profitez aussi des **séjours gourmands "Traditions de Metz"** :
- "**Week-end Mirabelles**" fin août, pendant les fêtes de la mirabelle qui célèbrent le fruit emblématique de Metz.
- "**Marchés de Noël**" fin novembre à fin décembre incluant dégustation de vins chauds, petits gâteaux de Noël et pain d'épices.

Renseignements et réservations :
03 87 55 53 75 ou
reservation@ot.mairie-metz.fr

ITINÉRAIRES RABELAIS

Visite 1h30 + dégustation

2 circuits Rabelais commentés par les guides de l'Office de Tourisme sont proposés selon la programmation de visites thématiques. Calendrier des visites avec dégustations disponible à l'Office de Tourisme :

- **Flânerie rabelaisienne :**
Un voyage dans le temps pour retrouver la trace des anciens métiers de bouche et découvrir les richesses culinaires à travers les époques.

- **Hôtellerie et gastronomie messine à travers les âges :**
Parcours à la découverte de lieux singuliers fréquentés par des personnages célèbres et sur les traces d'évènements historiques dont le fameux "Souper de Metz" auquel participa Lafayette.



PATRIMOINE ET SAVEURS

Suggestion : 1 journée

Matin :
Visite du Musée de la Cour d'Or ou du Marché couvert et shopping.

Midi :
Déjeuner chez un restaurateur des "Tables de Rabelais"

Après-midi :
Visite de Metz et/ou découverte de producteurs.*

Bon plan :
Avec le Metz passeport vous bénéficiez de réductions chez les partenaires "Tables de Rabelais"

"LES TABLES DE RABELAIS"

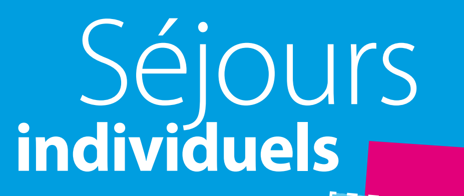
Les principaux engagements qualité

Les restaurateurs, producteurs et métiers de bouche de Metz et environs s'engagent à :
- développer et promouvoir une image d'excellence et d'Art de Vivre fondée sur l'authenticité des saveurs et la gastronomie régionale,
- proposer des produits du terroir lorrain et/ou des plats "Tables de Rabelais",
- satisfaire les clientèles par un accueil de qualité,
- signaler l'opération "Tables de Rabelais".

Afin de toujours mieux vous accueillir, veuillez nous faire part de vos remarques concernant l'opération Rabelais.



Les bons Plans. messins



METZ PASSEPORT CITY PASS

Votre sésame pour découvrir Metz en duo, en famille ou entre amis à tarif privilège !

Des bons de réduction pour savourer Metz à prix malin : loisirs, shopping, dégustations et gastronomie... (période de validité selon les sites).

Votre carte City Pass comprend 3 prestations :
- 1 entrée au Musée de la Cour d'Or
- 1 entrée au Centre Pompidou-Metz
- 1 visite audio-guidée de Metz par l'Office de Tourisme

Tarif City Pass Adulte : 12 €



Les bons plans du Metz passeport - City Pass

Des visites découvertes et des offres attractives à tarif privilège, assorties de réductions ou dégustations chez les partenaires Tables de Rabelais.

Renseignements Office de Tourisme Metz : 03 87 55 53 76

Flâneries rabelaisiennes selon calendrier de visites thématiques.

Séjours individuels

Découvrez notre brochure "offres de week-ends et courts séjours" clefs en main ou à la carte pour individuels !

Profitez d'offres avantageuses...
L'Office de Tourisme de Metz vous propose une offre complète de séjours clefs en main ou à la carte comprenant hébergement, restauration, dégustation, visites, itinéraires pittoresques, expositions...

Marchés de Noël

Toutes les grandes manifestations et réjouissances de Metz

Vous désirez vivre un séjour sur mesure !

Le service réceptif de l'Office de Tourisme vous propose un large panel de prestations et de services pour compléter votre séjour. Il est votre contact unique pour organiser... ...votre découverte de Metz et sa région.



Spécialités lorraines



Des Saveurs qu'il fallait inventer...

Inscrits dans la tradition lorraine, découvrez l'eau de vie, la liqueur de mirabelle et les vins de Moselle AOC.



Créée au 16ème siècle, la quiche lorraine connaît une réputation mondiale.

Si la Mirabelle demeure l'incontournable emblème gastronomique de la région lorraine, d'autres spécialités locales méritent d'être citées et surtout dégustées. En voici quelques exemples dont la seule évocation procure une mise en appétit digne de Gargantua !



Les pâtés lorrains renferment une farce à base de porc mariné dans une enveloppe de pâte feuilletée croustillante à souhait.



Paris-Metz : petit gâteau aux couleurs acidulées composé de macarons fourré d'une mousse-line Arlequin surmontée de framboises.



Côté sucré, tartes aux fruits, tôt-faits, œufs à la neige et spécialités à la mirabelle raviront tous les gourmands.



Depuis 1854, les macarons de Boulay sont fabriqués selon la même recette traditionnelle.



2013

Office de Tourisme de Metz Cathédrale
Place d'Armes - CS 80367 - 57007 Metz cedex 1
• Tel +33 (0)3 87 55 53 76 • Fax +33 (0)3 87 36 59 43
• E-mail : tourisme@ot.mairie-metz.fr
• Internet : www.tourisme-metz.com

• HORAIRES D'OUVERTURE : du lundi au samedi de 9h à 19h
Dimanches et jours fériés : Avril à septembre de 10h à 17h - Octobre à mars de 10h à 15h

SIRET : 779 992 007 00020 - Code APE : 7990Z - Immatriculation au registre des opérateurs de voyages et de séjours sous le numéro IM057100005
Garantie Financière - montant : 30 490€ - BPLC - 3 rue François de Curel - BP 40 124 - 57021 Metz Cedex 1
Responsabilité Civile Professionnelle : AVIVA Assurances - 52 rue de la Victoire - 75455 Paris Cedex 9



OFFICE DE TOURISME

Cette marque prouve la conformité à la norme NF X 50-730 et aux règles de certification NF 237.
Elle garantit que les activités d'accueil, d'information, de promotion/communication, de production/commercialisation,
de la boutique, de création et gestion d'événements, l'évaluation et l'amélioration de la qualité de service sont contrôlés régulièrement par AFNOR Certification – 11, rue Francis de Préssensé – 93571 PLAINE SAINT DENIS Cedex – France – www.marque-nf.com

office de tourisme metz









groupeget* • 2013 • Crédits photos : Philippe Gisselbrecht / Christian Legay et Marc Royer - Ville de Metz